

# F

für Ihr leibliches Wohl sorgt unser Küchenchef Christian Rindfleisch mit seinem Team. Es erwarten Sie außergewöhnliche Gaumenfreuden.

Kochen nach den Jahreszeiten und die Verwendung regionaler Produkte ist hier selbstverständlich.

Darauf abgestimmt präsentiert Ihnen der Weinkeller eine umfassende Auswahl von den besten Anbaugebieten Europas. Zu besonderen Anlässen werden Sie in der Wein-Raritätenkarte ausgefallene Köstlichkeiten finden.

Gerichte aus der speziellen Mittagskarte können Sie von Montag bis Sonnabend von 12 - 14.30 Uhr genießen.

Für ein herrliches Frühstück steht für Sie ein exklusives Brunch-Büffet jeden Sonntag von 10 - 15 Uhr bereit.





•



•



- [Menus](#)

## Speisekarten

Plat du jour

### Vorspeise

Gemischter Salat RÖPERHOF	€ 11,-
mit gebratenen Riesengarnelen	€ 16,-
Panna Cotta vom Bachenbrucher Ziegenfrischkäse mit eingelegtem Gemüse und Kopfsalat Emulsion	€ 14,-
Geflämmte Nordseemakrele und geschmorte Ochsenbacke	€ 14,-
mit Zwiebelgewächsen und grünem Apfel	
Entenleberparfait auf gerösteten Brioche mit Aprikosenconfit	€ 15,-
und schwarzen Trüffel	
Brunnenkresseschaumsüppchen mit confierter La Ratte Kartoffel, Crème fraîche und geräucherter Maispoularde	€ 13,-
Krustentierschaumsüppchen mit Quinoa und Black Tigergarnele im Wan-Tan-Blatt	€ 13,-

### Hauptgericht

Hausgemachte Tagliatelle mit Pfifferlingen ,à la creme, getrockneten Tomatenfilets und Rucolasalat	€ 19,-
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Schmorgurken, Kartoffel-Speck-Rösti und Estragonschaum	€ 27,-
Gedünstetes Filet vom Heilbutt auf Perlgraupe risotto mit bunter Beete und Kaviar- Hollandaise	€ 29,-
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und cremigem Gurkensalat	€ 28,-
Gebratene Kalbsleber mit Birne, Bohnen , Speck und Waffelkartoffel	€ 32,-
Gegrilltes Kotelette vom Duroc-Schwein	€ 29,-

mit Spitzkohl, Kartoffel-Walnuss-Praline und  
Pflaumenchutney

## Dessert

Mohnschmarren mit eingeweckten Zwetschgen und Joghurteis	€ 12,-
Halbgebackenes Nougatküchlein mit gelierten Hagebutten und Rumrosineneis	€ 12,-
Rohmilchkäse Auswahl vom Flottbeker Wochenmarkt mit Früchtebrot und Pflaumenseif	€ 14,50

## Ab 15 Uhr Kaffee & hausgemachter Kuchen

Unsere Speisekarten ändern sich laufend und werden hier zweimal wöchentlich aktualisiert.  
Sollte dies einmal nicht geschehen sein, erfragen Sie bitte die tagesaktuelle Karte telefonisch:  
040/ 8811 200. Vielen Dank!

Abendkarte

## Vorspeise

Gemischter Salat RÖPERHOF	€ 11,-
-mit gebratenen Riesengarnelen	€ 16,-
Panna Cotta vom Bachenbrucher Ziegenfrischkäse mit eingelegtem Gemüse und Kopfsalat Emulsion	€ 14,-
Geflämmte Nordseemakrele und geschmorte Ochsenbacke mit Zwiebelgewächsen und grünem Apfel	€ 14,-
Entenleberparfait auf gerösteten Brioche mit Aprikosenconfit und schwarzen Trüffel	€ 15,-
Brunnenkresseschaumsüppchen mit confierter La Ratte Kartoffel, Crème fraîche und geräucherter Maispoularde	€ 13,-
Krustentierschaumsüppchen mit Quinoa	€ 13,-

und Black Tigergarnele im Wan-Tan-Blatt

## Hauptgericht

Hausgemachte Tagliatelle mit Pfifferlingen ,à la creme, getrockneten Tomatenfilets und Rucolasalat	€ 19,-
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Schmorgurken, Kartoffel-Speck-Rösti und Estragonschaum	€ 27,-
Gedünstetes Filet vom Heilbutt auf Perlgraupenrisotto mit bunter Beete und Kaviar- Hollandaise	€ 29,-
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und cremigem Gurkensalat	€ 28,-
Gebratene Kalbsleber mit Birne, Bohnen , Speck und Waffelkartoffel	€ 32,-
Gegrilltes Kotelette vom Duroc-Schwein mit Spitzkohl, Kartoffel-Walnuss-Praline und Pflaumenchutney	€ 29,-

## Dessert

Mohnschmarren mit eingeweckten Zwetschgen und Joghurteis	€ 12,-
Halbgebackenes Nougatküchlein mit gelierten Hagebutten und Rumrosineneis t	€ 12,-
Rohmilchkäse Auswahl vom Flottbeker Wochenmarkt mit Früchtebrot und Pflaumensenf	€ 14,50

Wir akzeptieren keine EC und/oder Kreditkarten

Weihnachtsmenu

## 25. & 26. Dezember 2020

3 Gang Menü € 64,—

Lachsfilet im Kräutermantel  
mit Rote Beete Tatar, karamellisiertem  
Brioche, und Meerrettich-Crème fraîche

\* \* \*

Halbe Vierländer Ente aus dem Ofen  
mit Apfelrotkohl, Kartoffelknödel  
und Beifußjus

\* \* \*

Parfait von gebrannten Mandeln  
mit Valhrona Schokoladen Brownie  
und Gewürzorange



